

不同性別北斗白鵝畜試壹號與北斗白鵝畜試貳號 胸肉品質之比較

莊婷雯⁽¹⁾ 練慶儀⁽¹⁾ 王勝德⁽¹⁾ 譚發瑞⁽²⁾ 陳志峰⁽²⁾
⁽¹⁾農業部畜產試驗所北區分所
⁽²⁾國立中興大學動物科學系

前言

本試驗目的為比較北斗白鵝畜試壹號 (Beidou White Goose LRI-1) 及北斗白鵝畜試貳號 (Beidou White goose LRI 2) 之胸肉品質。

材料與方法

試驗中使用此二品種於上市週齡 (13及16週) 進行商業屠宰之公鵝及母鵝各20片胸肉進行，於屠後24小時進行肉質性狀測定，收集pH值、色澤 (L、a 及b 值)、滴水失重、蒸煮失重、保水性及脆度 (fracturability) 等性狀。

結果

1. 北斗白鵝畜試壹號具有顯著 ($P < 0.05$) 較北斗白鵝畜試貳號高的pH值、a值、b值，及較低的蒸煮失重
2. 二品種間以公鵝具有顯著 ($P < 0.05$) 較母鵝高的L值、b值及滴水失重。
3. 在色澤、滴水失重、保水性及脆度上觀察到品種及性別間具有交互作用。

結論

整體而言，不同性別北斗白鵝畜試壹號與北斗白鵝畜試貳號具有不同之胸肉品質。

表 1.不同性別北斗白鵝畜試壹號與北斗白鵝畜試貳號胸肉品質之比較

	北斗白鵝畜 試壹號公鵝	北斗白鵝畜 試壹號母鵝	北斗白鵝畜 試貳號公鵝	北斗白鵝畜 試貳號母鵝	P-Value (Breed)	P-Value (Sex)	Breed*sex
pH ₂₄	6.17 ± 0.40	6.23 ± 0.34	5.78 ± 0.07	5.89 ± 0.27	<0.0001	0.2213	0.6748
L*	41.96 ± 2.09	42.06 ± 3.24	43.24 ± 3.59	39.81 ± 2.66	0.4642	0.0137	0.0090
a*	42.19 ± 2.16	39.33 ± 3.33	36.46 ± 3.83	37.81 ± 2.76	<0.0001	0.2762	0.0031
b*	10.86 ± 1.88	10.76 ± 1.13	10.55 ± 1.47	9.00 ± 1.87	0.0253	0.0054	0.0484
滴水失重 (%)	1.61 ± 0.38	0.76 ± 0.42	1.21 ± 0.33	1.10 ± 0.40	0.7982	0.0004	0.0045
蒸煮失重 (%)	27.26 ± 4.14	26.49 ± 3.24	32.69 ± 0.79	32.18 ± 2.15	<0.0001	0.4837	0.8875
保水性 (%)	23.64 ± 4.40	26.89 ± 2.64	29.96 ± 2.97	21.97 ± 1.35	0.6142	0.1007	0.0008
脆度 (N)	41.83 ± 10.53	34.59 ± 8.89	32.41 ± 6.05	42.22 ± 3.49	0.7163	0.6016	0.0013